USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS

ISTRUZIONE D'USO E MANUTENZIONE PER FORNI AD INCASSO (pag.39)

MODELS / MODELLI

F60 CON XA

F60 CON XC

F60 CON XD

F60 CON XE

F60 PRO XA

BERTAZZONI SpA

Via Palazzina 8

42016 Guastalla RE

ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

FROM THE DESK OF THE PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni product,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products. We know that you have many brands and products to choose from and we are thrilled that you have decided to take one of our products into your home.

We take as much pride in making our products as we hope you will in owning them. My family started manufacturing cooking appliances in 1882. Each of our products is a blend of Italian design finesse and superior appliance technology. While we will never replace your unique talent at preparing delicious dishes, we try our best at making cooking easier, more effective and more fun.

Our appliances are designed according to the strictest safety and performance standard for the European and the North American market. We follow the most advanced manufacturing techniques. Each appliance leaves the factory after thorough quality inspection and testing. Our distributors and our service partners are ready to answer any questions you may have regarding how to install, use and care for your Bertazzoni product.

This manual will help you learn to use the product safely and most effectively and care for it so that it may give you the highest satisfaction for years to come.

The manual also includes directions for the professional installer that will install the product in your home. We recommend using factory-trained professionals for the delicate task of installing and testing appliances in your home. Please call Customer Service if you need help locating a factory-trained professional installer in your area.

Please keep this manual handy for future use.

Grazie!

TABLE OF CONTENTS

INSTALLATION
Cut-out dimension ………………………………………………………………….. page. 5
General warnings………………………………………………………………. page. 7
General warnings – installation /repairs…………………………………………… page. 8
General warnings – first time the oven is used ……………………………… page. 8
General warnings – functioning / cleaning……………………………………… page. 9-10
Connection to mono-phase electricity …………………………………………… page. 10-11
Installation…………………………………………………………………………. page. 12

USE
Model F60 CON XC ……………………………………………………………… page.13
End of cooking ………………………………………………………………. page.13
Cooking functions……………………………………………………………. page.14

Model F60 CON XA / F60 PRO XA ………………………………………….. page.15
3 keys electronic programmer ………………………………………… page.16-19
Programmer and cooking functions…………………………………… page.20-21

Models F60 CON XD / F6 CON XE …………………………………………….page.22
Oven details…………………………………………………………………… page.23
Programmer ……………………………………………………………… page.24-28
Cooking functions………………………………………………………… page.29-32

Cooking suggestions……………………………………………………………… page.33
How to react in case of… ……………………………………………………. page.34

Disassembly and replacement…………………………………………………… page.35-38

TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS ………………………………….. page.38

CUT-OUT DIMENSION

EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smalti mento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht ùber den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt fùr das Recycling von elektrischen und elektronischen Geraten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemaB ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altçeraten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwell. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zustàndiqe Entsorgungsstelle.

FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Equipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc fai re l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-Ie à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnemenl. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

ES Este aparato Ileva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002I96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electr6nicos (RAEE). La correcta eliminaci6n de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud El simbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electr6nicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminaci6n de residuos. Para obtener informaci6n màs detallada sobre el tratamiento, recuperaci6n y reciclaje de este producto, p6ngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminaei6n de residuos urbanos o la tienda donde adquiri6 el producto,

PT O simbolo no produto ou na embalagem indica que este produto nào pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electr6nico. Ao garantir uma elirninaçào adequada deste produto, ira ajudar a evitar eventuais consequèncias negativas para o meio ambiente e para a saùde pùblica, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua area de residència ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Ais u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekochl.

RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice. Asiqurându-va ca ati eliminat in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs. Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care I-ati achizitional.

Thank you for choosing one of our products. We hope you will get the very best performance from this appliance.
Before using this appliance, carefully read the warnings contained in this instruction manual, since these are important instructions for its safe installation, use and maintenance. Carefully conserve this manual for future consultation.

The manufacturer reserves the right to make modifications considered to be necessary and useful, without any advance notice.

This appliance satisfies the following EC directives: 93/68/CEE: General Regulations and successive modifications 2006/95/CE: Low voltage and successive modifications 2004/108/CEE: Electromagnetic compatibility and successive modifications

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is properly disposed of, the user is contributing to preventing potential environmental and health damage.

The symbol on the product, or on the documentation that goes with it, indicates that this product must not be considered domestic waste. It must be turned over to suitable collection centres for the recycling of electrical and electronic equipment instead.

Dispose of it in accordance with local standards for waste disposal. For further information on the treatment, salvage and recycling of this product, contact the proper local authority, the home waste collection service or the retailer where the product was purchased.

GENERAL WARNINGS

o THIS PRODUCT WAS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE.

o After having removed the packaging, please ensure that the appliance is in good working order. If any doubts exist, consult professionally qualified personnel.

o The packaging materials (for example, polystyrene, bags, etc.) can be hazardous for children (suffocation hazard). Keep packaging materials away from children.

o This manual constitutes an integral part of the appliance. We recommend keeping it in a safe place for the entire lifespan of the appliance and reading it carefully in order to install, use, maintain, clean and treat the appliance.

o Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

o Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).

o If it is ever decided to no longer use the appliance, it is recommended to render it inoperative by cutting the power supply cable after disconnecting it from the electrical socket. In addition, it is also recommended to render the parts of the appliance that could cause danger innocuous.

o Oven accessories that could come into contact with foods are constructed with materials that conform to the regulations outlined in CEE Directive 89/109 of 21/12/88.

GENERAL WARNINGS - INSTALLATION / REPAIRS

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE TO PEOPLE OR ITEMS CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, WRONG OR ABSURD USE OF THE APPLIANCE.

o **Warning: earth connection is required by law.**

o **HOOK-UP**: check that the operating specifications on the label correspond with those in the place of installation.

o The oven must be connected with a cable with minimum 1.5 section in the rear, using an omnipolar switch that complies with currently enforced laws, with an opening distance between contacts that is equal to or more than at least 3mm.

o The manufacturer will in no way be held liable if accident prevention standards are not observed.

o Any work on the appliance must be done with the appliance disconnected from the electrical power supply.

o If the oven is visibly damaged or malfunctioning, do not use it. Unplug it and contact customer services.

o It is not recommended to use adapters, multiple plugs and/or extension cords. If it is not possible to avoid using these, always remember to only use extension cords and single or multiple adapters that comply with currently enforced laws governing safety and that do not exceed the maximum capacity indicated on the extension cord or single adapter, or the maximum power indicated on the multiple adapter.

o In the event of a breakdown or if indispensable repairs are required, contact customer services.

o It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like), either inside or outside the appliance.

o Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipment and lead to improper operation.

o Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially concerning the earth circuit continuity.

o Make sure that the oven door does not crush the power cord of the electrical appliances. The electrical insulation could be damaged.

o If the power cable has been damaged, it must be replaced by customer services to prevent dangerous accidents.

GENERAL WARNINGS - FIRST TIME THE OVEN IS USED -

o Warning: the oven must be disconnected from the electrical mains, or the electrical power supply must be unplugged, or the system main switch must be off.

o Before using the oven, carefully clean the inside of the oven, the grills and the drip pan using non-abrasive soap and tepid water. Insert the grill and drip pan in their respective tracks.

o Once finished, connect the oven to the electrical power supply and heat the oven to its maximum temperature for approximately 30 minutes to eliminate any residual grease, oil and manufacturing resins that could cause unpleasant smells during cooking; air out the room.

o Once this simple operation is complete, the oven is ready for use.

GENERAL WARNINGS- FUNCTIONING / CLEANING -

o This appliance is to be used by adults who are familiar with these user instructions.

o Children are often unable to recognize the risks entailed in using the appliance. While the oven is working, make sure they keep an adequate distance.

o Make sure that children do not play with the appliance.

o The disabled must be assisted by capable adults.

o Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven.

o Do not place heat-sensitive or flammable materials in the ovens such as detergents, oven sprays, etc.

o Do not use the appliance to heat the room.

o During operations, the oven must be very hot. Make sure not to touch the heated parts inside of the oven.

o When opening the oven door, steam and hot water spray may come out of the oven. Use caution.

o If the oven contains steam, it is not advisable to put your hands inside it.

o Leave the oven door open in the supported position only.

o Do not leave the door open to avoid tripping or crushing fingers.

o Do not sit or lean on the oven door, and do not use it as a work surface.

o Do not touch the appliance with damp or wet hands or feet.

o Do not pull on the power supply cable, or the appliance itself, to remove the plug from the mains power socket.

o Hot grease and fat catch fire easily. Be careful. Never try to put out burning oil or fat with water (danger of explosion); suffocate the flames with damp cloths.

o The grill, hotplates and cooking containers will become extremely hot. Use protective gloves or hot pads.

o WARNING: WE RECOMMEND USING ADEQUATE PREVENTION AND PROTECTION TOOLS WHEN DISMANTLING, MAINTAINING AND CLEANING THE APPLIANCE.

o Do not use steam cleaners to clean the oven.

o When using or cleaning the oven, be careful not to place your fingers in the door hinges or in the door itself in order to avoid crushing or injuries.

o Avoid cleaning parts of the appliance that are still hot.

o Painted, chrome plated and glass parts should be washed with warm water.

o The entire oven should be cleaned after each use with warm water and detergent, then rinsed and dried thoroughly.

o The parts in stainless steel, and in particular the areas with engraving, must not be cleaned using abrasive detergents or diluents. It is preferable to use only a soft cloth dampened with warm water or liquid dish detergent.

o Denatured alcohol may be used to clean stubborn stains.

o Stainless steel may remain stained if it is in contact for an extended time with water which has excessive mineral

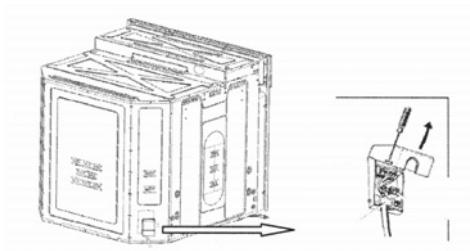
deposits or with aggressive detergents (containing phosphorus). After cleaning is finished, thoroughly rinse and dry using a soft cloth.

o Avoid acidic liquids on painted or enamelled parts (vinegar, lemon juice, aggressive detergents, etc.)

o Do no use abrasive sponges or steel wool, muriatic acid or other items that could scratch, streak, or lead to the glass in the door shattering.

CONNECTION TO MONO-PHASE ELECTRICITY

Ovens equipped with tri-polar power supply cables are constructed to function with alternating current, and with the voltage and frequency indicated on the technical label on the appliance.

Assembly of the power cable:

1. Open the terminal board by placing a screwdriver under the side flaps on the cover, pull and then open the cover (see the figure).

2. Install the power supply cable, unscrew the screws on the cablegrip and the three screws on contacts L-Nand then attach the wires under the screw heads respecting the colours Blue (N), Brown (L), Green Yellow (see the figure).

3. Attach the cable to the appropriate cable holder.

4. Close the terminal board cover.

Attaching the power supply cable to the mains.

For direct connection to the mains power, it is necessary to use a device that ensures that the mains power is disconnected, with a distance between contacts that allows complete disconnection in compliance with surge category III and installation regulations. Assemble a standard plug for the capacity indicated on the features typeplate. If the oven has a direct connection to the mains electricity supply, it is necessary to install an omnipolar switch between the appliance and mains power with a minimum opening between the contacts of 3 mm dimensioned for the indicated capacity and in compliance with currently enforced regulations (the switch must not interrupt the ground cable). The power supply cable must be positioned in such a way that it does not exceed the room temperature by 50°C at any point. The installer is responsible for correctly hooking-up the electricity connection and adherence to safety regulations

Before hooking-up to the mains supply, make sure that: -the socket has a ground connection and complies with legal regulations;

-the socket is able to withstand the oven's maximum power capacity indicated on the features typeplate (see below);

- The power supply voltage is within the values listed in the electrical characteristics label (see below);

- the socket is compatible with the appliance plug.

- If this is not the case, replace the socket or the plug. Do not use extension cords or multiple sockets.

- Once the appliance is installed, the electrical cable and the electrical power socket must be easy to reach.

- The cable must not be bent or compressed.

- The cable must be periodically checked and only replaced by authorized technicians.

- The Company declines all responsibility if these instructions are not adhered to.

Voltage and power supply frequency:

220-240 V~ 50/60 Hz

Replacement of the power cable:

If the power cable needs to be replaced, use cables of the following type only:

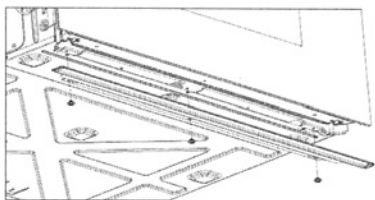
1. - H05 RR-F,
2. - H05 V2V2-F (T90),
3. - H05 VV-F,

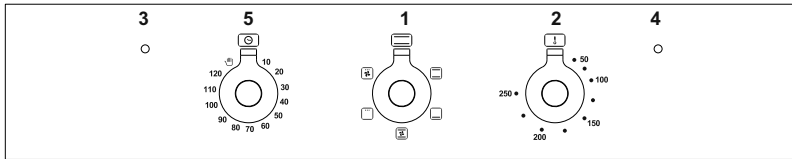
suitable for the operating capacity and temperature. The green-yellow ground cable must be longer than the other two conductors by approximately 2cm

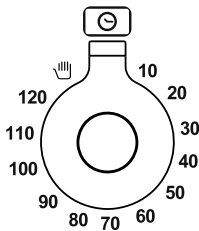
INSTALLATION

Important: any adjustments, maintenance, etc. must be executed with the oven disconnected from electricity. To guarantee proper operation of the built-in appliance, the furniture unit must have suitable characteristics:

-the panels adjacent to the oven must be constructed in heat resistant materials;

-in the case of veneered wood furniture units, the glue must be heat resistant to temperatures up to 100°C; Before installing the oven into the furniture, it is necessary to assemble the lower profile "drip-catcher" (included in the packaging). This "drip-catcher" must be attached to the lower part using the 3 screws supplied (please see the next figure).

The oven must be located in a standard opening of 600mm, as illustrated in Fig. 1, whether under a counter or in a column position.
When inserting the oven into a column it is indispensable to ensure adequate ventilation by installing openings as illustrated in the figure.
The oven is secured to the furniture unit by four "A" screws located in the holes of the frame. Make sure not to lift the oven by its door when inserting it; furthermore, do not place excessive pressure on the door when it is open.
Note: if no opening has been anticipated in the upper part of the column furniture, make a hole which is 560mm wide and 40-50mm high in the lower part of the column

Model F60 CON XC

1. Oven functions selector
2. Central oven temperature thermostat
3. Oven power light (green light)
4. Central oven temperature reached light (orange light)
5. End of cooking timer

END OF COOKING

Mechanical end of cooking time 120 minutes

The function of the clock is to prepare the cooking for a pre-set time.

1) FUNCTIONING After selecting the desired temperature with the thermostat knob, turn the clock knob in a clockwise direction to the desired time (max 120 minutes). When the clock returns to the "0" position, a buzzer will sound to signal the oven turning off automatically.

2) MANUAL POSITION If the cooking time exceeds 2 hours, or if the oven is to be used manually, turn the clock knob to the manual position

COOKING FUNCTIONS

The temperature can be changed using the temperature thermostat from a minimum of 50°C up to a maximum of 250°C. The °C symbol flashes upon reaching the desired temperature.

TRADITIONAL COOKING

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. Be sure to pre-heat the oven before inserting food.

BOTTOM

This method of cooking uses the lower element to direct heat upward to the food. For slow-cooking recipes or for warming up meals.

TRADITIONAL COOKING + FAN

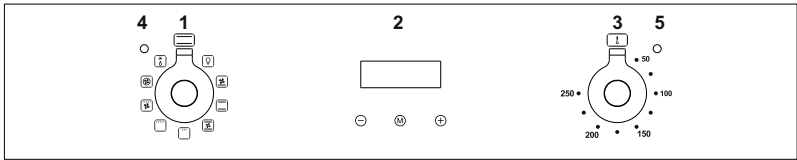
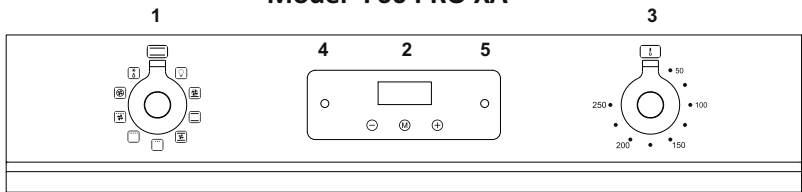
This type of cooking is a combination of conventional and ventilated. It is ideal for bread, focaccia, and lasagne. The oven does not require preheating (except for pizza and focaccia). Invert the position of the dishes in the oven a few minutes prior to the end of the cooking time. Select the desired temperature between 50°C and 250°C.

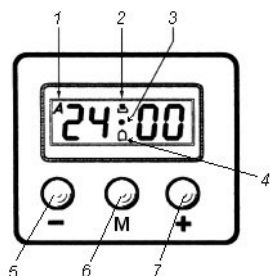
CENTRE GRILL

Heat is directed onto the food from the top towards the bottom. For grilling with the door closed set a temperature between 50°C and 200°C. This type of cooking is especially indicated for small quantities of toasts, hot sandwiches, etc.

FAN + GRILL

Set the thermostat at the desired temperature between 50°C and 200°C, keeping the oven door closed. The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick, thorough cooking of special foods. It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.

Model F60 CON XA

Model F60 PRO XA

1. Oven functions selector
2. Electronic programmer
3. Central oven temperature thermostat
4. Oven power light (green light)
5. Central oven temperature reached light (orange light)

3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER

The first start up

The numbers and the A letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut:

the appliance cannot be operated in this condition.

To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the M key for at least 2 seconds: the A letter turns off and the numbers now are steady on the display.

The dot (3) starts blinking: press the - or + key to set the hour.

The hour is accepted by the programmer just few second after having released the key.

N.B. the appliance can be correctly used for coking only when you will see on the display the symbol .

The symbols on the display:

1	A*	Automatic programme is working. (* in some models there is the writino 'Auto' instead of A)
2		The appliance is ready for manual use (not automatic).
3	•	When blinking, the programmer is in setting hour mode.
4		Timer set.
5	-	Decreasing numbers when setting the timer. Aiso for choose your desired sound level (3 levels available).
6	M	"Mode" key to access the proorammino options of the oroqramme.
7	+	Increasing numbers when setting the timer.

Timer

The purpose of the timer is just of a sound signal, which can be set for a max time of 23h59min. once elapsed the set time, the (4) symbol turns off and a sound signal is heard; this sound set off automatically in 7min, or you can stop it by pressing any key of the programmer. To set the timer press the M key for 2 seconds, or anyway just to see the (4) symbol blinking. Set the timer by using the + or - keys. Release the + or - key when you have matched your desired time.

In a few seconds the current time appears on the display together with the) symbol.

The countdown starts immediately from now on.

Semi-automatic cooking

Cooking time:

Once having selected a coking function and set the desired temperature, press the M key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the M key. On the display, the A symbol starts blinking and the " dur " writing appears on the display, then it changes to O· 00.

Set the cooking time with the - or + keys. (max available time: 10h).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The A and symbols will be on the display.

Once the set cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

End of cooking

once having selected a cooking function and set the desired temperature, touch the M key to access the programming mode for at least 2 sec. the) symbol switches ono Release and touch again the M key.

On the display the A symbol starts blinking and the writing "dur" appears. Touch again the M key. On the display the writing "End" appears. The last one changes few seconds after with the symbol O· 00.

Set the end of cooking time with the keys - or +. (maximum available time: 10hOOm).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds. The A and symbols will be on the display.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off.

Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

Automatic cooking

Set a cooking time following the instructions on the coking tìme paragraph, then set the end of cooking time following the instructions on the previous paragraph. (Max available end of cooking time 24h). The oven automatically switches on at a determined time which is the difference between the end of cooking time and the cooking time.

During the waiting time before cooking, which goes from the oven start to the heating, on the display appears the A symbol to show that an automatic program is on and the current time. The oven on is marked by the symbol.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off.

Please see the following paragraphs about how to disable the alarm and restarting the oven.

How to disable the sound alarm

To disable the sound just touch one of the keys.

Operating again the oven

Once a semi-automatic or automatic cooking has expired, on the display appear the current time and the blinking A symbol. In this condition, the heating elements and the light bulb of the oven are disabled.

To enable again the oven, just touch and keep the M key up ~ see the symbol ,%S, on the display and the A symbol disappears.

THE OTHER PROGRAMMER FUNCTIONS

How to delete a cooking time

Semi-automatic or Automatic

To delete a semi-automatic or automatic cooking program, with the A symbol on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the symbol and the disabling of A symbol.

How to delete the countdown timer

To delete the counting of the timer, which symbol is) , touch the M key for at least 2 seconds or anyway up to

see the) symbol blinking. Touch together the - and + keys.

Checking the function settings

The set or remaining time of every cooking function of the programmer can be recalled to the display by entering in program mode with the M key. Touch and keep the M key for almost 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol. The remaining time appears on the display, or a series of zero numbers if the timer is disabled.

Touch again the M key. On the display appears the "dur" writing, then alternately the remaining time or a series of zero number (disable timer).

By touching again the M key, the end of cooking time appears together with the "End" writing.

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the symbol is on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the dot (3) blinking.

To update the hour on the display: touch the + or - keys.

To change the sound level: touch the M key.

On the display appears the writing: to n ... followed bya number.

Select with the - key your favourite sound level. Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.

Attention: Power cut causes the loss of any program, even the clock.

That means the programmer will have to be set again.

PROGRAMMER AND COOKING FUNCTIONS

The temperature can be changed using the temperature thermostat from a minimum of 50°C up to a maximum of 250°C. The °C symbol flashes upon reaching the desired temperature.

OVEN LIGHT

Only activates the function of the light in the cooking chamber. Ideal to quickly check the chamber without starting a cooking cycle.

FAN + BOTTOM

This type of cooking is particularly delicate and slow. It is suitable for delicate dishes or for reheating pre-cooked foods. Also suitable for baking and for cooking foods that require heat to be concentrated from the bottom of the chamber. Select the desired temperature between 50°C and 250°C.

TRADITIONAL COOKING

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. Be sure to pre-heat the oven before inserting food.

TRADITIONAL COOKING + FAN

This type of cooking is a combination of conventional and ventilated. It is ideal for bread, focaccia, and lasagne. The oven does not require preheating (except for pizza and focaccia). Invert the position of the dishes in the oven a few minutes prior to the end of the cooking time. Select the desired temperature between 50°C and 250°C.

CENTRE GRILL

Heat is directed onto the food from the top towards the bottom. For grilling with the door closed set a temperature between 50°C and 200°C. This type of cooking is especially indicated for small quantities of toasts, hot sandwiches, etc.

DOUBLE GRILL

Select the chosen temperature from between 50°C and 200 °C, using the thermostat, keeping the oven door closed. In this last case, it is necessary to use a deflector. This type of cooking is especially suited for substantial foods that require the action of the grill over their entire surface.

FAN + DOUBLE GRILL

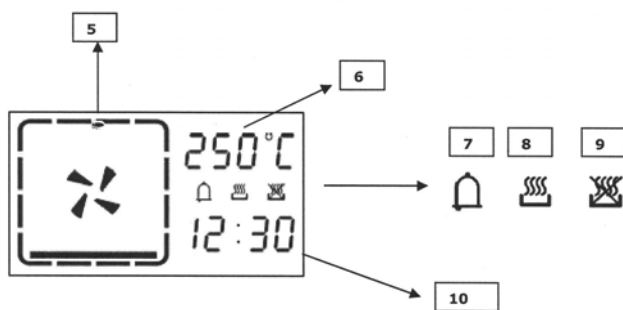
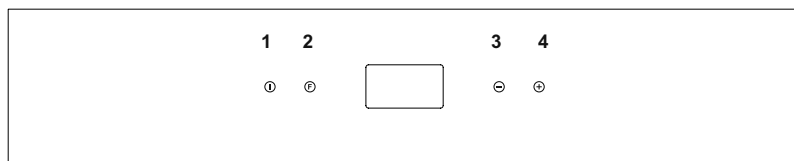
Heat is directed onto the dishes from the upper heating elements towards the bottom. The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick, thorough cooking of special foods. This cycle is ideal for browning and sealing juices and flavour in foods, for example, steak, hamburgers, vegetables, etc. When grilling with the closed door set a temperature of between 50°C and 200°C. It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.

 CONVECTION COOKING

The fan and the ring heating element, provide optimal and rapid heat distribution, which is distributed evenly and homogenously throughout the oven. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. It is not necessary to preheat the oven before inserting the food items. It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) while using their different respective cooking times.

 DEFROSTING

The oven light and the green indicator light come on as for all other oven functions. Starts fan function, but without heat distribution (the thermostat is not operating). The oven door must be closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.

MODELS F60 CON XD / F6 CON XE

1. Turning Oven On and Off.
2. Function buttons
3. Time and/or functions programming button (-)
4. Time and/or functions programming button (+)
5. Selected cooking cycle display.
6. Oven centre set temperature display (min. 50°C – max. 250°C).
7. Bell display, timer alarm function
8. Pan display timer function when cooking.
9. Crossed out pan display timer function when cooking is finished. 10.Timer display or current time

OVEN DETAILS

Touch-Control Keypad

This is a particular type of keypad which is touch-sensitive. To give a command to the oven, simply indicate and apply light pressure on the point of the keypad where the symbol corresponding to the instruction is located.

Keypad command inactivity

After 5 minutes without cooking cycle activation confirmation or without an option confirmation, the oven turns off automatically.

'Beep' Signal' Each time that the knob is pressed and released, a brief beep will sound.

Cooling fan

The oven is equipped with a cooling fan to ensure it works properly and to reduce the temperature of the external surfaces of the oven. During cooking, the fan has a delayed start 15 minutes after the oven comes on. It may come on before that if the temperature measured by the sensor in the cooking chamber is greater than 130°C. You will then hear a jet of air coming out from between the front panel and the oven door with the fan started.

Oven light turning off automatically

The oven light turns off automatically two minutes after the start of a cooking cycle. To switch it back on again, simply touch one of the following sensor buttons (+), (-), (F). The light will come back on for another two minutes.

Night mode

During night hours, the current time is displayed with half-light intensity. If the oven is turned on, the display returns to its maximum level.

NOTE: Confirmation of each manual setting takes place automatically after 5 sec. of inactivity on the keyboard or by manually touching and releasing the (F) sensor button

PROGRAMMER

Switching on for the first time:

First use or in case of power outage (black-out)

When the oven is first connected to the electrical power supply all the display sections will

illuminate for approximately 3 seconds. Note: DO NOT TOUCH THE SENSOR BUTTONS DURING THIS TIME. Thereafter, the display will show “00.00”, and will flash. The writing "St" on the top indicates that your oven is a standard model.

Setting the time

For the oven to function the clock must be set to the current time. This operation is necessary each time that the oven is connected to the electrical power supply after disconnection or extended power outage.

a) Touch and release the (+)/(-) sensor button to automatically increase/decrease the minute / hour digits. b) To stop the countdown, touch and release the (+)/(-) button. Use the same button to

increase/decrease the minutes/hours manually. When the current time has been reached, confirm the operation by touching the F button or after 5 sec. of inactivity on the keyboard, the setting is automatically accepted.

Note: When it is confirmed, a double “BEEP” will be heard.

How to turn the oven on Touch and release the sensor button The following information is shown on the display:

o On Light symbol Current time.

The light in the oven will come on.

How to turn the oven off

Touch and release the sensor button

The writing <<OFF>> will appear on the display to the left, followed by a short tone (BEEP).

How to only turn on the oven light when the oven is switched on

Touch one of the (F), (+), (-) sensor buttons The light in the oven will come on. It will then turn off automatically after five minutes.

How to select a cooking function

After having switched on the oven, touch and release the (F) sensor button to access the select cooking functions mode. The border around the lamp bulb symbol or for another cycle will start to flash. Repeatedly touch and release the (+) or (-) sensor button until the desired function is shown. Note: ESC and border flashing = no function, useful for coming out of the cooking functions menu.

How to increase or decrease the cooking temperature

After having switched on the oven and having set a cooking function, touch and release the (F) sensor button. The default temperature indicator will start to flash. Repeatedly touch and release the (+) or (-) sensor button until the desired temperature is shown. The maximum temperature value which can be set is 250°C, the minimum value which can be set is 50°C

Preheating time Note: During the oven-preheating period, the letter C which stands for degrees and the symbol "°" flash. These do not flash in all other situations, for example: when the oven is maintaining the reached set temperature or when the oven must reach a set temperature which is lower than the starting temperature.

Rapid oven preheating

To preheat the oven quickly, select the following automatic function from the menu:

The programmer will activate a special preheating cycle that permits a temperature of approximately 210°C to be reached in a brief period. When the indicated temperature is reached, the programmer turns off the preheat cycle. Insert the dish to be cooked in the oven and select the cooking cycle and most suitable temperature.

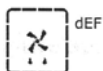
Defrost Function

Normal Defrost

After having turned on the oven, select the cycle illustrated on the right from the menu and then activate the function by pressing and releasing the knob. The fan in the cooking chamber will start.

80°C

Rapid Defrost (Activate - Deactivate)

This function is highly suitable for quickly defrosting white or red meats, bread, etc. To activate the function, follow the instructions mentioned above (normal defrosting), then touch and release the (F) sensor button until the writing "dEF" starts to flash. Touch and release the (+) sensor button to activate the rapid defrosting function. The suggested temperature of 80°C cannot be modified

To deactivate the rapid defrosting function touch and release the (F) sensor button until the "80°C" temperature value flashes. Touch and release the (-) sensor button. The display will again show the writing "dEF" (normal defrosting)

TIMER Function

The timer menu consists of the following items:

o ALARM symbol . ..

This timer issues a buzz when the set time expires.

This function has no influence on the oven functioning.

The programming for this timer can be carried out with the oven on or off (maximum time that can be programmed 23 hours 59 min.).

o COOKING DURATION TIME symbol . This allows the possibility of programming an oven functioning period. When the time is up, the oven will automatically shut off. A buzz and the following graphic display to the right signal that the cooking time is over.

OFF

OO:OO

(maximum programmable time 10 hours)

WARNING: this function is only available if a cooking function or recipe is active. The buzzer will automatically terminate after 5 minutes from starting or turn the knob to exit from this warning status.

o END OF COOKING TIME symbol . Programming this function is combined with the COOKING TIME function, which allows the oven to be automatically turned off at a set hour, and for it to be turned off automatically at the time programmed for cooking to end. The oven turn on time will be the difference between the end of cooking time and the cook time for a given recipe.

WARNING: this function is only available if a cooking function or recipe is active.

How to set the ALARM function or to see the remaining time with the oven on or off.

1. Touch and release the (F) sensor button many times until the symbol and the digits OO:OO flash.

2. Set the time using the (+) or (-) buttons

WARNING: The function "alarm" has the sole function of a signal, which is useful to control the leavening process or as a reminder for any other event. This DOES NOT interact with the oven functions, e.g. shut off.

How to Set the COOKING TIME Timer

After having switched on the oven, select and activate a cooking function

1. Touch and release the (F) sensor button many times until the symbol and the digits OO:OO flash.

2. Set the cooking duration time using the (+) or (-) buttons

How to Set the END OF COOKING Timer

Programming the time when the oven will automatically switch on and after a determined time will switch off can be carried out only if the cooking duration time has previously been programmed. After having switched on the oven, select and activate a cooking function and set a cooking duration time

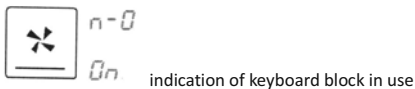
1. Touch and release the (F) sensor button many times until the symbol and the end of cooking time (given by the current time plus the cooking duration time) is shown in flashing mode

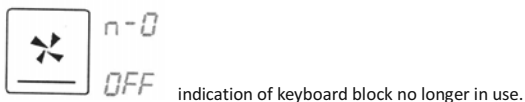
2. Set the end cooking time using the (+) or (-) buttons

<u>RESET a function: Bell, Cooking Duration Time, End of Cooking Time or Start</u> automatic end

1) Press and release the button

<u>Keyboard block</u>

Press the (F) and (-) sensor buttons at the same time

indication of keyboard block in use

To deactivate the keyboard block press the (F) and (-) sensor buttons at the same time

indication of keyboard block no longer in use.

Buzzer

Allows the selection of one of the 3 levels (low (L1), medium (L2), high (L3) for the intensity of the buzzer that sounds a warning. Setting default Level 2

How to change the buzzer level:

Operation to be carried out with the oven switched off.

Touch and release the (F) sensor button many times until the buzzer level indicator is shown

How to change the buzzer level:

Operation to be carried out with the oven switched off.

Touch and release the (F) sensor button many times until the buzzer level indicator is shown on the display. Basic level = L2

A buzzer will sound.

Touch the (+) or (-) sensor button to set the desired level.

How to UPDATE THE CURRENT TIME:

Operation to be carried out with the oven switched on.

a) Touch and release the (F) sensor button. The symbol and the 00:00 digits will be lit

b) Touch and release the (F) sensor button. The symbol will turn off. The digits indicating the current time which is to be updated start to flash.

c) Touch and release the (+)/(-) sensor button to autornatically increase/decrease the minute / hour digits.

d) To stop the countdown, touch and release the (+)/(-) button. Use the same button to increase/decrease the minutes/hours manually.

When the current time has been reached, confirm the operation by touching the F button or after 5 sec. of inactivity on the keyboard, the setting is automatically accepted.

COOKING FUNCTIONS

OVEN LIGHT

Activates the light function only in the cooking chamber. Ideal to quickly check the chamber without starting a cooking cycle.

DEFROSTING

The oven light and the green indicator light come on as for all other oven functions. Starts fan function, but without heat distribution, (the thermostat is not operating). The oven door must be closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.

For rapid defrosting of foods, it is possible to activate an automatic function that reheats and maintains the oven temperature at 80°C.

TRADITIONAL COOKING

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is T190°C. Be sure to pre-heat the oven before inserting food.

CONVECTION COOKING

The fan and circular coil permit excellent and rapid heat distribution, which is spread evenly and regularly in all parts of the oven Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is T165°C. It is not necessary to preheat the oven before inserting the food items. It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) while using their different respective cooking times.

CENTRE GRILL

Heat is directed onto the dishes from the top towards the bottom. Grilling with the door closed, set a temperature between 50°C and 200°C. The preset oven temperature is T200°C. This type of cooking is especially indicated for small quantities of toasts, hot sandwiches, etc.

FAN + DOUBLE GRILL

Heat is directed onto the dishes from the upper heating elements towards the bottom. The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick, thorough cooking of special foods. This cycle is ideal for browning and sealing juices and flavour in foods, for example, steak, hamburgers, vegetables, etc. Grilling with closed door, set a temperature between 50°C and 200°C. The preset oven temperature is T165°C. It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.

FAN + BOTTOM

This type of cooking is particularly delicate and slow. It is suitable for delicate dishes or for reheating already cooked foods.

Also suitable for baking and for cooking foods that require heat to be concentrated from the bottom of the chamber. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is T165°C.

TRADITIONAL COOKING + FAN

This type of cooking is a combination between conventional and ventilated.

It is ideal for bread, focaccia, and lasagne.

The oven does not require preheating (except for pizza and focaccia).

Invert the position of the dishes in the oven a few minutes prior to the end of the cooking time.

Select the desired temperature between 50°C and 250°C.

The preset oven temperature is T200°C.

BOTTOM HEATING ELEMENT

Heat is directed from the bottom to the top of the dish. This cooking method is suitable for reheating food or for slow cooking. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is T80°C.

PIZZA FUNCTION

This type of cooking is indicated for pizza and dishes with vegetables. The lower heat coil, circular coil and fan function simultaneously. It creates conditions similar to that of a wood-burning oven.

Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is T165°C.

PRH

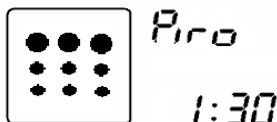
PREHEAT FUNCTION

This function allows you to rapidly heat the cooking chamber. It is suitable for use prior to cooking leavened foods. The preset oven temperature is T210°C.

ETC CLEANING FUNCTION (model F60 CON DX)

This function allows easy cleaning of the oven interior. Remove the oven accessories, grill and dripping pan. Pour 100-150ml of soapy water directly on the bottom of the oven. Start the cleaning function. The pre-set oven temperature in the oven is 80°C and the cycle lasts 20 minutes. Once the default time has passed, it is possible to clean the oven using a soft sponge (dirt is easy to remove since it was softened during the cleaning cycle).

CLEANING FUNCTION (model F60 CON XE)

By selecting the self-cleaning function, you will see the following symbols on the display:

On the display you see a default self cleaning time of 1h 30min.

The self cleaning time can be changed, choosing one of the 3 possibilities:

SELF CLEANING SHORT TIME 30MIN.

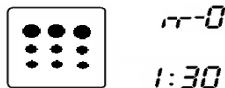
LARGE SELF CLEANING TIME 3H.

DEFAULT SELF CLEANING TIME 1H 30MIN.

Once the oven door is closed: the door is locked, the key simbol:

is blinking on the display until the closing of the door is completed,
the self-cleaning function start;

the following symbols appear on the display:

1:30

If the door is not correctly closed in 15secs. off the start of the door locking engine, on the display appears the error code: ER:08 instead of the key symbol, and the self-cleaning cycle does not start.

It is possible to perform a self-cleaning cycle with delayed start by setting the timer with the keys: .

The default self-cleaning which is shown is the current time + the self-cleaning time of 1h30min.

Please use the (+) key to put the end function time forward, or the (-) key to decrease the time.

The time shown can not be less than the time limit which is set at 30 minutes.

The door locking system starts after the confirmation of the setting, or in y case few seconds after the last selection.

The self clearing cycle starts when the current time is equal to the difference between the selected end of self cleaning time and the selected operating time.

CAUTION: **For cooking with the "GRILL" function, the oven door must be kept CLOSED** and the set temperature must not exceed 200°C;

COOKING SUGGESTIONS

	Name of Dish	Cooking Function	Cooking Temperature	Cooking Time	Level
Flans:	Cannelloni	Convection	180°	00h.45’	2
	Lasagna	Traditional convection	160°	00h.50’	2
	Quiches	Convection	180°	00h.50’	2
	Potato timbale	Convection	180°	01h.00’	2
	Zucchini timbale	Convection	180°	00h.50’	2
Fish:	Dentex	Double grill	180°	00h.25’	3
	Salmon (filet)	Traditional	180°	00h.30’	2
	Tuna (filet)	Traditional	180°	00h.35’	2
	Trout (filet)	Traditional	180°	00h.25’	2
	Mullet	Double grill	180°	00h.25’	3
Bread Pizza Dessert	Savoury Focaccia	Convection	220°	00h.20’	2
	Bread	Traditional convection	220	00h.20’	2
	Pizza	Convection bottom	230°	00h.20’	2
	Savoury tart	Convection	200°	00h.40’	2
	Pizza Roll	Convection	200°	00h.20’	2
	Marmalade Tart	Convection	170°	00h.20’	2
	Apple pie	Traditional convection	170°	00h.35’	1
	Spong cake	Traditional convection	170°	00h.40’	2
	Muffin	Traditional convection	190°	00h.15’	2
	Plum cake	Traditional convection	170°	01h.00’	2
	Yoghurt Biscuits	Traditional convection	170°	00h.15’	2
Meat	Roast pork	Traditional convection	170°	01h.35’	2
	Roast veal	Traditional convection	190°	01h.40’	2
	Roast chicken	Traditional convection	190°	01h.00’	2
	Meat loaf	Convection	180°	01h.10’	2
	Beef Filet	Traditional convection	200°	00h.35’	2
	Spare Ribs	Grill fan	200°	00h.40’	4

HOW TO REACT IN CASE OF...

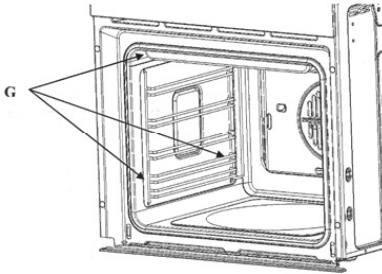
Faults

PROBLEM	***SOLUTION***
The oven does not work	Check whether the omnipolar switch or any residual-current circuit breaker (cut-out) of the electrical system is off. In case of problems with the electrical system, consult a qualified electrician. If the oven stili does not work after resetting the omnipolar switch ano/or residual- current circuit breaker, contact an Authorized Service Centre.
The light inside the cooking chamber does not turn on.	Bulb replacement.
The Er indication associated with a number (valid for the EL-llOO programmer) is shown on the display	In the Error codes Table.
The digits of the current time are flashing (valid for the EL-llOO electric programmers and card)	Probable electricity failure (Black-out). Set the current time.

In case of power outage

- In the case of a black-out, when the electricity is restored it may be necessary to reset the current time.
- The memorised settings are not lost.
- If the black–out occurs during the cooking process, the process cannot continue.

DISASSEMBLY OF SIDE GRILLS ON OVENS WITH SMOOTH SIDES

Remove, one at a time, the side grills G from their mounting holes.

REASSEMBLY OF SIDE GRILLS

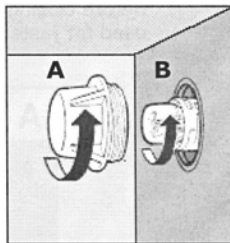
Insert the grills one at a time. Pay attention to the groove on the grill. The grill must

be correctly inserted in the correct holes inside of the oven.

OVEN BULB REPLACEMENT

There are two types of bulbs; round or rectangular. Both have the following characteristics: Supply voltage 220-240 V (50/60 Hz) power 25 W. Base type: E-14 Maximum operating temperature 300°C

To replace the round bulb, proceed as follows:

1. **Unplug the appliance from the electrical power supply.**
2. Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.
3. Remove protective cover **A** by unscrewing it in a anticlockwise direction.
4. Remove bulb **B** by turning it in a anticlockwise direction.
5. After having replaced the bulb, reassemble protective cover **A**.

To replace the rectangular bulb, proceed as follows:

1 Unplug the appliance from the electrical power supply.

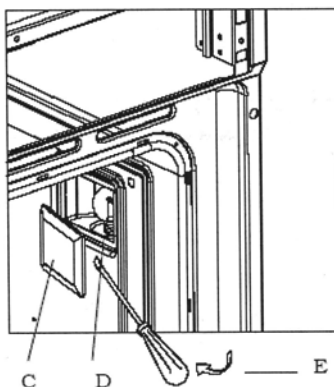
2 Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.

3 Remove the side grill.

4 Remove the glass **C**. using a screwdriver.**E.**

5 Remove the bulb **D** by turning it in a anticlockwise direction.

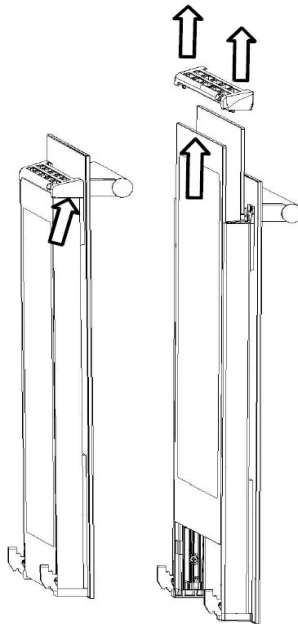
6 After having replaced the bulb, reassemble the protective cover **C**

7 Insert the side grill.

OVEN SEAL REPLACEMENT

The seal located around the cooking chamber must be replaced if it has any cracks. For safety reasons, the seal must be changed by an Authorized Service Centre technician.

OVEN DOOR DISASSEMBLY

Side profiles door

The door-type "side profiles" is disassembled to allow cleaning of the glass.
To do it, remove the top of the door operating on 2 ends hooked to the side profiles.
Remove the glass (1 or 2 depending on the version) from their seats,
making sure to their positioning to insert them properly after cleaning.
To reassemble the door, run contrary to the previous phases.
If on the glass is present a written, it must be readable
watching the glass from the inner part of the door.
If there is no written but there is a frame drawn on the glass
(such as black or gray frame), the same frame has to be turned
towards the inside of the door, in order to leave the glass glossy
completely visible from the outside of the door.

TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

If the recommended checks do not resolve the problem, contact an Authorized Service Centre, indicating the type of fault, appliance model and serial number located on the oven identification label. The plate is located in the outer part of the oven and is visible when the door is open. Original spare parts, certified by the manufacturer, can be found only at our Authorized Service Centres and Authorized Spare Parts Stores.

BERTAZZONI SpA

Via Palazzina 8

42016 Guastalla RE

ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Caro nuovo proprietario di un prodotto Bertazzoni,

desidero ringraziarVi d'aver scelto uno dei nostri splendidi forni. Sappiamo che la scelta è vasta a causa dei numerosi marchi e prodotti messi a Vostra disposizione e siamo molto felici che abbiate deciso di mettere uno dei nostri prodotti a casa Vostra.

Siamo fieri di fabbricare i nostri forni quanto speriamo che Voi siate fieri di esserne possessori.
La nostra famiglia cominciò a produrre attrezzature da cucina nel 1882.
Ciascuno dei nostri prodotti combina armoniosamente un'alta tecnologia con un raffinato design italiano. Anche se non potremo mai sostituirci al Vostro talento unico nel preparare piatti deliziosi, noi facciamo tutto il possibile per rendere la cucina più facile, più efficace ed ancora più divertente.

I nostri apparecchi sono progettati secondo le norme di sicurezza e prestazioni più rigorose vigenti sul mercato europeo e nord-americano. Applichiamo le più avanzate tecniche produttive. Ogni apparecchio elettrodomestico lascia la fabbrica dopo un controllo ed una prova di qualità completa. I nostri distributori ed inostri partner per l' assistenza sono pronti a rispondere a qualsiasi domanda che potete avere per quanto riguarda l'installazione, l' utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto Bertazzoni.

Questo manuale Vi aiuterà ad apprendere ad utilizzare il prodotto in modo sicuro ed efficace e a prendersi cura di esso in modo da poterne avere la più grande soddisfazione per gli anni a venire.

Il manuale include anche le istruzioni destinate all'installatore professionale che effettuerà l'installazione nella Vostra abitazione.
Raccomandiamo di rivolgersi a personale specializzato e formato per il delicato compito di installare e di provare a domicilio gli apparecchi.
Vi prego di contattare ilservizio assistenza alla clientela se avete bisogno ditrovare un installatore professionale nella vostra zona.

Prego mantenga questo pratico manuale per uso futuro.

Grazie!

INDICE

INSTALLAZIONE

Dimensioni di incasso.. pagina. 42
Avvertenze generali... pagina. 43
Avvertenze generali – installazione /riparazione............................ pagina. 44
Avvertenze generali – primo utilizzo.. pagina. 45
Avvertenze generali – funzionamento / pulizia............................. pagina. 45-46
Collegamento elettrico mono-fase .... pagina. 47-48
Installazione... pagina. 48

USO

Modello F60 CON XC pagina.49
Fine cottura...... .... pagina.49
Funzioni di cottura.. pagina.50

Modelli F60 CON XA / F60 PRO XA pagina.51
Programmatore elettronico 3 tasti.................................... pagina.52-55
Programmatore e funzioni di cottura................................. pagina.55-56

Modelli F60 CON XD / F6 CON XE pagina.57
Particolarità forno.. pagina.58
Programmatore pagina.59-63
Funzioni di cottura.. pagina.64-66

Consigli per la cottura.. pagina.67
Come comportarsi in caso di … pagina.68

Smontaggio e sostituzioni.. pagina.69-72

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI.. pagina.72

EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smalti mento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht ùber den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt fùr das Recycling von elektrischen und elektronischen Geraten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemaB ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altçeraten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwell. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zustàndiqe Entsorgungsstelle.

FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Equipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc fai re l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnemenl. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

ES Este aparato Ileva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002l96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electr6nicos (RAEE). La correcta eliminaci6n de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud El simbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electr6nicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminaci6n de residuos. Para obtener informaci6n màs detallada sobre el tratamiento, recuperaci6n y reciclaje de este producto, p6ngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminaei6n de residuos urbanos o la tienda donde adquiri6 el producto,

PT O simbolo no produto ou na embalagem indica que este produto nào pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electr6nico. Ao garantir uma elirninaçào adequada deste produto, ira ajudar a evitar eventuais consequèncias negativas para o meio ambiente e para a saùde pùblica, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua area de residència ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Ais u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekochl.

RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice. Asiqurându-va ca ati eliminat in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs. Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care I-ati achizitional.

SCHEMA INCASSO

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale successiva consultazione.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri apparecchi modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE: 93/68/CEE : Norme Generali e successive modificazioni 2006/95/CE : Bassa tensione e successive modificazioni 2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica e successive modificazioni

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.

AVVERTENZE GENERALI

o QUESTO PRODOTTO È STATO PROGETTATO PER UN I MPI EGO DI TI PO DOMESTI CO.

o Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

o Gli elementi dell'imballaggio (es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

o Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

o Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

o Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).

o Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo alimentazione, dopo aver staccato l a spina della presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costruire un pericolo, specialmente per i propri giochi.

o Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla Direttiva CEE 89/109 del 21/12/1988.

AVVERTENZE GENERALI -INSTALLAZIONE / RIPARAZIONE

IL COSTRUTTORE DECLI NA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, ASSURDO.

o **Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge**

o **ALLACCIAMENTO:** controllare che le specifiche della targhetta dei dati di funzionamento corrispondono a quelle della Vostra alimentazione.

o Il forno deve essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5 mm nel retro, prevedendo un interruttore onnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura dei contatti di uguale o superiore almeno 3mm.

o Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

o Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

o Se il forno presenta danni visibili o problemi di funzionamento, non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

o E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non è possibile farne a meno, ricordarsi sempre di utilizzare soltanto prolunghe e adattatori singoli o multipli che siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza e non superare mai la capacità massima indicata sulla prolunga o sull'adattatore singolo e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo.

o In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti.

o Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

o Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l' equipaggiamento, nonché provocare disturbi nel funzionamento.

o Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

o Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l' isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

o Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

AVVERTENZE GENERALI – PRIMO UTILIZZO

o Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

o Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.

o Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 30 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.

o Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

AVVERTENZE GENERALI – FUNZIONAMENTO / PULIZIA

o L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.

o I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all'uso dell'apparecchio. Durante il funzionamento del forno fare attenzione e tenerli a distanza.

o Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

o I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.

o Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

o Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detergenti, spray per il forno, ecc.

o Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

o Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.

o Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua calda; fare attenzione.

o Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.

o Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

o Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

o Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

o Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

o Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.

o I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Fare attenzione. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

o La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

o **ATTENZIONE: IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO, SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.**

o Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

o Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.

o Evitare di effettuare pulizie sulle parti ancora calde dell'apparecchiatura.

o Le parti smaltate, cromate ed in vetro vanno lavate con acqua tiepida.

o L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso con l'acqua calda e detersivo, risciacquando e asciugando poi accuratamente.

o Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti.

o Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.

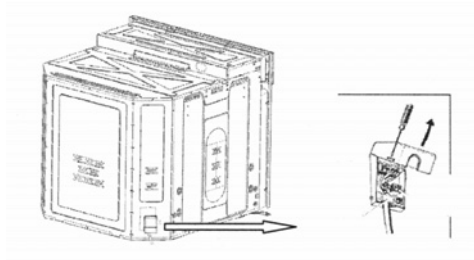
o L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Alla fine della pulizia, risciacquare abbondantemente e asciugare accuratamente con un panno morbido.

o Evitare di lasciare sulle parti smaltate o verniciate dei liquidi acidi (aceto, succo di limone, detergenti aggressivi, ecc.)

o Non utilizzare per la pulizia pagliette o lane di acciaio , acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare, o provocare la frantumazione del vetro della porta.

COLLEGAMENTO ELETTRICO MONOFASE

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Montaggio del cavo di alimentazione

1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio, tirare e aprire il coperchio(vedi figura).

2.Mettere in opera il cavo di alimentazione, svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu(N), Marrone (L), Giallo-Verde (vedi figura).

3.Fissare il cavo nell'apposito ferma cavo.

4.Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche. In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente. L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;

la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza del forno, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);

la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);

la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio.

In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

-L’azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Tensione e frequenza di alimentazione:

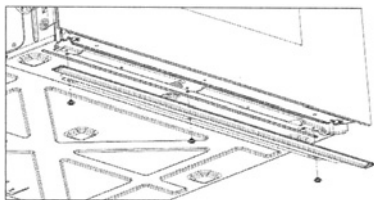
220-240 V~ 50/60 Hz

Sostituzione del cavo di alimentazione

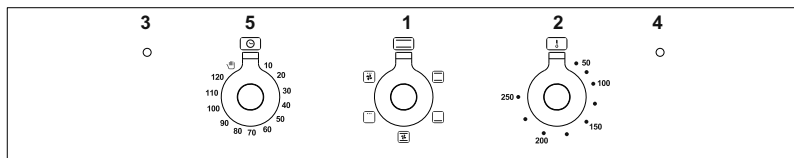
Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo: -H05 RR-F, -H05 V2V2-F (T90), -H05 VV-F adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo-verde deve essere più lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm

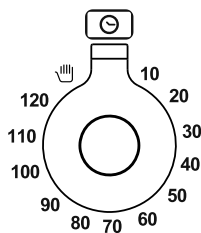
INSTALLAZIONE

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito. Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte: -i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore; -nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;

Prima di incassare il prodotto, è necessario montare il profilo inferiore “salvagocce” (inserito nell’imballo). Lo stesso si fissa alla parte inferiore per mezzo delle 3 viti anch’esse in dotazione (vedere figura seguente).

Il forno deve essere alloggiato in una apertura standard di 600 mm, come da fig. 1, sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna. Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare aperture come indicato in figura. Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A", poste negli appositi fori della cornice. Fare attenzione nell’inserimento del forno nel foro a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre ad eccessive pressioni la porta quando è aperta.

Nb.: se il mobile in colonna non è prevista nessuna apertura nella zona superiore, svolgere un foro largo 560mm alto 40-50mm nella zona inferiore.

Modello F60 CON XC

1. Selettore funzioni forno
2. Termostato temperatura centro forno
3. Spia alimentazione forno (spia verde)
4. Spia raggiungimento temperatura centro forno (spia arancio)
5. Fine cottura

FINE COTTURA MECCANICO

Fine cottura meccanico 120 minuti

La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

1) FUNZIONAMENTO Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (max 120 minuti).Quando l'orologio ritornerà alla posizione "0", un segnale acustico Vi comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

2) POSIZIONE MANUALE Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione manuale.

FUNZIONI DI COTTURA

L a temperature può essere cambiata mediante la manopola termostato da un minimo di 50°C ad un massimo di 250°C
Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata.

COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

COTTURA INFERIORE

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze.

Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente.

COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA

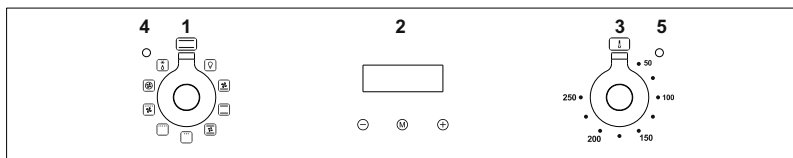
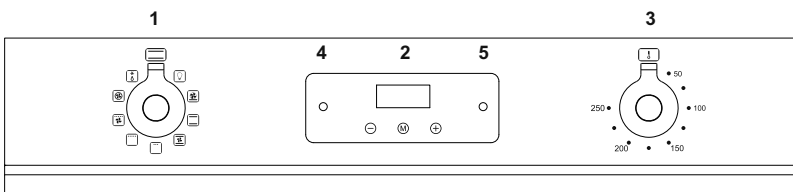
Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato. È indicata per pane, focacce, lasagne. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce). Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

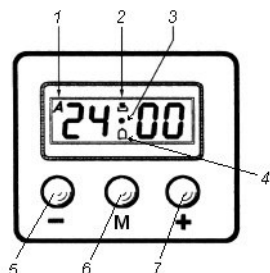
GRILL CENTRALE

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, panini caldi, ecc.

VENTOLA + GRILL

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso. L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari. Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo es. bistecche, hamburger, verdure ecc. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

Modello F60 CON XA

Modello F60 PRO XA

1. Selettore funzioni forno
2. Programmatore elettronico
3. Termostato temperatura centro forno
4. Spia alimentazione forno (spia verde)
5. Spia raggiungimento temperatura centro forno (spia arancio)

PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI

1	A*	Programma Automatico in funzione. * : in alcune versioni compare la scritta Auto in verticale
2		Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento manuale.
3	•	Se lampeggiante indica che il programmatore risulta in modalità impostazione ora corrente.
4		Se acceso indica che è in funzione un timer di avviso.
5	-	Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni del timer. Serve anche per selezionare il livello desiderato della suoneria (3 livelli).
6	M	Tasto "Mode" per accedere alle opzioni di programmazione previste dal programmatore.
7	+	Tasto di incremento delle cifre durante le impostazioni del timer.

La prima accensione

Quando il forno viene connesso alla rete elettrica o dopo un'eventuale black-out le cifre a display e la lettera A vengono visualizzate in modalità lampeggiante. In queste condizioni il forno non può essere acceso.

Per impostare l'ora corrente e/o abilitare il forno al funzionamento premere e mantenere premuto, per almeno 2 secondi, il tasto M. La lettera A si spegne e le cifre visualizzate a display diventano a luce fissa. Con puntino (3) in modalità lampeggiante, premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata. Il dato impostato viene accettato dal programmatore dopo un breve periodo dal rilascio del tasto. N.B. Il forno può esercitare le sue funzioni di cottura solo quando a display del programmatore risulterà acceso il simbolo (2) .

Timer di avviso

La funzione del "timer" consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo (4) e si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti oppure premendo un tasto qualsiasi.

Per regolare il timer premere il tasto M per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo (4) inizierà a lampeggiare.

Impostare fra quante ore e/o minuti la suoneria deve attivarsi usando il tasto + o il tasto - per incrementare o decrementare le cifre a display. Rilasciare il tasto + o - al raggiungimento del tempo desiderato. Dopo alcuni secondi verrà visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo). Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente.

Cottura semiautomatica

DURATA Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 secondi. Il simbolo (4) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura:"dur". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0· 00.

Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.

AI termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

FINE Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 secondi Il simbolo) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura: "dur". Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzata la dicitura: " End ". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: O· 00.

Impostare l'ora prevista di fine cottura premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display del programmatore dopo alcuni secondi ritornerà ad essere visualizzata l'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.

AI raggiungimento dell'ora di fine cottura prevista verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Cottura automatica

Impostare un tempo di DURATA cottura secondo le indicazioni esaminate al capitolo DURATA cottura e successivamente immettere l'ora di termine della cottura secondo le indicazioni viste al capitolo precedente. (Tempo massimo di impostazione di fine cottura: 24 ore). Il forno si accenderà automaticamente ad un determinato orario che corrisponderà alla differenza tra l'ora prevista di fine cottura e il tempo di durata cottura.

Durante il periodo di attesa, dell'avvio del forno al riscaldamento, sul display risulterà visualizzato il simbolo A ad indicare che è in atto una programma automatico e l'ora corrente. Mentre l'accensione del forno sarà segnalata con l'illuminazione del simbolo (2). Al raggiungimento dell'ora di fine cottura programmato verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Disattivazione suoneria

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

Riabilitazione forno

Al termine di una cottura semiautomatica o automatica sul display, oltre all'ora corrente, viene visualizzato in modalità lampeggiante il simbolo A. In queste condizioni l'alimentazione elettrica verso gli elementi riscaldanti del forno, compreso la luce risulterà sconnessa. Per riabilitare il forno al funzionamento premere e tenere premuto il tasto M fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A .

ALTRE FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE

Annullamento di un programma di cottura semiautomatico o Automatico

Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbolo A acceso, premere contemporaneamente i tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A

Cancellazione del timer di avviso

Per annullare il conteggio del timer di avviso, simbolo) acceso, premere il tasto M per almeno di 2 secondi o comunque fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo) . Premere contemporaneamente i tasti - e + .

Controllo dello stato delle funzioni

Il tempo impostato o restante di ogni funzione offerta dal programmatore può essere richiamata a display entrando in modalità programmazione con tasto M. Premere e mantenere premuto il tasto M per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (4). Sul display verrà visualizzato il tempo restante oppure una serie di zeri se il timer risulta disabilitato. Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzato la scritta" dur " e successivamente in modalità alternata il tempo restante oppure una serie di zeri (timer disattivato).

Premendo ancora il tasto M verrà visualizzato il tempo di fine cottura programmato con la scritta "End" .

Modifica dell'ora corrente e variazione del volume della suoneria

Con il programmatore in modalità standard, simbolo (2) acceso, premere contemporaneamente tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino al lampeggio del puntino (3).

Per modificare l'ora: premere il tasto + oppure il tasto - .

Per variare il volume della suoneria: premere il tasto M. Verrà visualizzato a display la scritta: " to n ... " seguita da un numero; quindi selezionare con il tasto - il volume desiderato.

N. B. al numero 1 corrisponde il volume maggiore; è possibile scegliere fra 3 differenti livelli di volume.

Attenzione:

L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso.

Una volta ripristinata la corrente, il programmatore dovrà essere riprogrammato.

FUNZIONI DI COTTURA

L a temperature può essere cambiata mediante la manopola termostato da un minimo di 50°C ad un massimo di 250°C Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata.

 LUCE FORNO

Funzione di attivazione solo luce in camera cottura. Ideale per una rapida ispezione della camera senza attivare cicli di cottura.

 VENTOLA + SUOLA

Questa cottura è particolarmente delicata e lenta. È indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti. Indicata, inoltre, per piatti di pasticceria e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

 COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

 COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA

Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato. È indicata per pane, focacce, lasagne. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce). Invertire la posizione degli alimenti all’interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

GRILL CENTRALE

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, panini caldi, ecc.

DOPPIO GRILL

Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50 °C e i 200 °C, tenendo la porta del forno chiusa. In quest'ultimo caso è necessario l'uso del deflettore. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per pietanze consistenti che richiedono l'azione del grill su tutta

Regolare il termostato alla temperatura desiderata tra i 50°C ed i 200°C, tenendo la porta del forno chiusa. L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari. Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

VENTOLA + DOPPIO GRILL

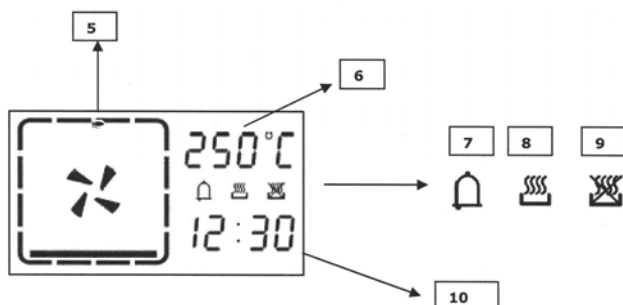
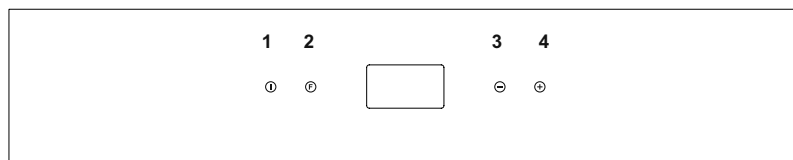
Il calore viene diretto sulle pietanze dagli elementi riscaldanti superiori verso il basso. L'azione della ventola, combinata all'azione doppio grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari. Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo es. bistecche, hamburger, verdure ecc. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

COTTURA VENTILATA

La ventola e la resistenza circolare, permettono una distribuzione ottimale e rapida del calore, questo viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande. È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.

SCONGELAMENTO

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno. Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno deve essere chiusa. Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

MODELLI I F60 CON XD / F6 CON XE

1. Accensione e Spegnimento forno.
2. Tasto funzioni
3. Tasto (-) di programmazione tempi e/o funzioni
4. Tasto (+) di programmazione tempi e/o funzioni
5. Visualizzazione cicli cottura scelto.
6. Visualizzazione temperatura centro forno (min. 50°C – max. 250°C).
7. Visualizzazione campanella, funzione timer sveglia.
8. Visualizzazione pentolina, funzione timer durata cottura.
9. Visualizzazione pentolina/sbarrata, funzione timer fine cottura.
10. Visualizzazione timer o ora corrente

PARTICOLARITÀ DEL FORNO

Tastiera Touch-Control

E' un particolare tipo di tastiera sensibile al tatto. Quando si desidera dare un comando al forno, basta indicare e fare una leggera pressione sul punto della tastiera in cui è riportato il simbolo dell'ordine.

Inattività comandi tastiera

Dopo un periodo di 5 minuti di mancata conferma di attivazione ciclo cottura o mancata conferma di un'opzione il forno si spegne automaticamente.

Segnale 'Beep' Tutte le volte che si preme e si rilascia la manopola viene emesso un breve segnale acustico.

Ventilatore di raffreddamento

Per il corretto funzionamento e per ridurre la temperatura delle superficie esterne del forno quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento. Durante la cottura il ventilatore parte in ritardo dopo 15 minuti dall'avvio oppure prima se la temperatura rilevata dal sensore in camera cottura è maggiore di 130°C. È quindi possibile sentire un getto d'aria che esce tra il frontalino e la porta del forno con ventilatore avviato

Auto-spegnimento della luce nel forno

La luce del forno si spegna automaticamente dopo 2 min. dall'avvio di un ciclo di cottura. Per riaccenderla, è sufficiente toccare uno dei seguenti tasti sensore (+), (-), (F). La luce si riaccenderà per altri 2 minuti.

Modalità notturna

Nelle ore notturne l'ora corrente viene visualizzata con una intensità luminosa dimezzata. Se il forno viene acceso l'intensità del display torna al livello massimo.

NB. La conferma di ogni impostazione avviene in automatico dopo 5 sec. di inattività su tastiera oppure manualmente toccando e rilasciando il tasto sensore (F)

PROGRAMMATORE

La prima accensione:

Primo utilizzo o in caso di mancanza di corrente (black-out)

Quando il forno viene allacciato alla rete elettrica, per circa 3 sec. si illuminano tutti i segmenti che compongono i display.

n.b. NON TOCCARE I TASTI SENSORE IN QUESTO FRANGENTE DI TEMPO. Successivamente sul display appaino le cifre "00.00" in modalità lampeggiante. La scritta St, in alto indica che il vostro forno è un modello standard.

Impostazione dell'ora corrente

Per il funzionamento del forno si rende necessario impostare l'orologio sull'ora corrente. Questa operazione è necessaria tutte le volte che il forno viene connesso alla rete elettrica dopo un'eventuale scollegamento o nel caso di un black-out prolungato.

a) Toccare e rilasciare il tasto sensore (+)/(-) per fare incrementare/decrementare in modo automatico le cifre minuti / ore.

b) Per fermare il conteggio toccare e rilasciare il tasto (+)/(-). Usare sempre il medesimo tasto per incrementare/decrementare i minuti/ore in modo manuale. Al raggiungimento dell'ora corrente, confermare l'operazione toccando il tasto F oppure dopo 5 sec. di inattività sui tasti l'impostazione viene accettata automaticamente.

n.b. Alla conferma, si sentirà un doppio "BEEP".

Come accendere il forno

Toccare e rilasciare il tasto sensore ⏀

Sul display vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

o On

- Simbolo lampada
- Ora corrente. La luce del forno si accende.

Come spegnere il forno

Toccare e rilasciare il tasto sensore

Sul display, di sinistra, appare la scritta < < OFF> > , seguita da un breve suono (BEEP).

Come accendere solamente la luce del forno con forno acceso

Toccare uno dei tasti sensori (F), (+), (-) La luce del forno si accende. Successivamente si spegne, automaticamente, dopo 5 minuti.

Come selezionare una funzione di cottura

Dopo l'accensione del forno toccare e rilasciare il tasto sensore (F) per entrare nella modalità selezione funzioni di cottura. La cornice attorno al simbolo lampadina o di altro ciclo inizia a lampeggiare. Premere e rilasciare ripetutamente il tasto sensore (+) o (-) fino alla visualizzazione della funzione desiderata.

N.B. ESC e cornice lampeggiante = funzione nulla, utile per uscire dal menù funzioni cottura.

Come aumentare o diminuire la temperatura di cottura

Dopo l'accensione del forno e avere impostato una funzione di cottura toccare e rilasciare il tasto sensore (F). L'indicazione di default della temperatura inizia a lampeggiare. Premere e rilasciare ripetutamente il tasto sensore (+) o (-) fino alla visualizzazione della temperatura desiderata. Valore di temperatura massima impostabile 250°C, valore minimo impostabile 50°C

Periodo di preriscaldamento

n.b. Durante il periodo di preriscaldamento del forno, la lettera C dei gradi ed il simbolo " °" lam peggiano. Non lampeggiano in tutti gli altri casi, ad esempio: quando il forno sta mantenendo la temperatura già raggiunta oppure quando il forno deve raggiungere una temperatura impostata più bassa del valore di partenza.

Preriscaldamento veloce del forno

Nel caso sia necessario preriscaldare il forno velocemente selezionare la funzione automatica :

Il programmatore attiverà un particolare ciclo di riscaldamento che consente di raggiungere una temperatura di circa 210°C in un breve tempo. Al raggiungimento della temperatura il programmatore disattiva il riscaldamento. Introdurre nel forno la pietanza da cuocere ed impostare il ciclo di cottura e la temperatura desiderata.

Funzione scongelamento

Scongelamento normale

Dopo avere acceso il forno, selezionare dal menù il ciclo raffigurato a destra e successivamente attivare la funzione premendo e rilasciando la manopola. Il ventilatore in camera cottura inizierà a girare.

Scongelamento rapido (Attivazione - disattivazione)

Questa funzione è particolarmente indicata per scongelare velocemente carni bianche o rosse, pane, ecc.

Per attivare la funzione, seguire le indicazioni riportate sopra (scongelamento normale), successivamente toccare e rilasciare il tasto sensore (F) fino a fare lampeggiare la scritta “dEF” . Toccare e rilasciare il tasto sensore (+) per attivare la funzione scongelamento rapido. Il valore proposto di 80°C non è modificabile

Per disattivare lo scongelamento rapido toccare e rilasciare il tasto sensore (F) fino a fare lampeggiare il valore di temperatura “80°C”. Toccare e rilasciare il tasto sensore (-). Sul display tornerà ad essere visualizzata la scritta “dEF” (scongelamento normale)

Funzione TIMER

Il menù timer è composto dalle seguenti voci:

o SVEGLIA simbolo:

Questo timer emette un segnale sonoro allo scadere del tempo impostato. Questa funzione non ha alcuna influenza sul funzionamento del forno. La programmazione di questo timer può essere eseguita con forno spento o acceso (tempo massimo programmabile 23 ore 59 min.).

o DURATA COTTURA simbolo: .

Questo da la possibilità di programmare un periodo temporale di funzionamento del forno. Allo scadere del tempo impostato, il forno automaticamente si spegne. Un segnale acustico e la seguente visualizzazione grafica sul display di destra segnaleranno il termine della cottura.

OFF

OO: OO

(tempo massimo programmabile 10 ore)

- ATTENZIONE: funzione disponibile solo se risulta attiva o in corso una funzione di cottura o una ricetta. Il segnale acustico termina automaticamente dopo 5 min. dal suo avvio oppure girare la manopola per uscire da questa condizione di avviso.

o FINE COTTURA simbolo: .

La programmazione di questa funzione è abbinata alla funzione di DURATA COTTURA , questa consente di accendere automaticamente il forno ad un determinato orario, e di spegnerlo sempre automaticamente all'ora programmata di fine cottura. L'ora di accensione del forno sarà la differenza dell'ora di fine cottura e del tempo di durata cottura prevista per una determinata ricetta.

- ATTENZIONE: funzione disponibile solo se risulta attiva o in corso una funzione di cottura o una ricetta.

Come impostare la funzione SVEGLIA o vedere il tempo restante con forno acceso o spento.

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo e delle cifre OO:OO.

2. Impostare l'ora usando i tasti (+) o (-)

- ATTENZIONE: La funzione “sveglia” ha solo una funzione di avviso, utile per controllare un procedimento di lievitazione o per ricordarvi qualsiasi altra cosa. NON interagisce con le funzioni del forno es. spegnimento.

Come impostare il timer DURATA COTTURA

Dopo avere acceso il forno selezionato e attivato una funzione di cottura

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo e le cifre OO:OO.

2. Impostare l'ora di durata cottura usando i tasti (+) o (-)

Come impostare il timer FINE COTTURA

La programmazione dell'orario in cui la cottura automaticamente si avvia e dopo un determinato tempo si spegne può essere eseguita solo se precedentemente è stato programmato il tempo di durata cottura. Dopo avere acceso il forno selezionato e attivato una funzione di cottura, impostato un tempo di durata cottura

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo e un tempo di fine cottura (dato dall'ora corrente più il tempo di durata cottura)

2. Impostare l'ora di termine cottura usando i tasti (+) o (-)

RESET di una funzione: Campanella, Durata Cottura, Fine cottura o Avvio termine automatico

1) Premere e rilasciare il tasto

Blocco tastiera

Premere contemporaneamente i tasti sensore (F) e (-)

n-0
On indicazione blocco tastiera attivo

Per disattivare il blocco della tastiera premere contemporaneamente i tasti sensore (F) e (-)

n-0
OFF indicazione blocco tastiera disattivato.

Segnale acustico

Permette di scegliere tra 3 livelli (basso (L1), medio (L2), alto (L3)) l'intensità del segnale acustico emesso durante uno stato di avviso. Impostazione di default Livello 2

Come cambiare il livello del segnale acustico:

Operazione da svolgere con forno spento. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) finché sul display compare l'indicazione del livello della suoneria. Livello base = L2 Un segnale acustico inizia ad essere emesso. Toccare il tasto sensore (+) o (-) per impostare il livello desiderato.

Come AGGIORNARE L'ORA CORRENTE:

Operazione da svolgere con forno acceso.

a) Toccare e rilasciare il tasto sensore (F). Si accende il simbolo e delle cifre OO: OO

b) Toccare e rilasciare il tasto sensore (F). Il simbolo si spegne. Le cifre indicanti l'ora corrente da aggiornare iniziano a lampeggiare.

c) Toccare e rilasciare il tasto sensore (+)/(-) per fare incrementare/decrementare in modo automatico le cifre minuti / ore. d) Per fermare il conteggio toccare e rilasciare il tasto (+)/(-). Usare sempre il medesimo tasto per incrementare/decrementare i minuti/ore in modo manuale. Al raggiungimento dell'ora corrente, confermare l'operazione toccando il tasto F oppure dopo 5 sec. di inattività sui tasti l'impostazione viene accettata automaticamente.

FUNZIONI DI COTTURA

LUCE FORNO

Funzione di attivazione solo luce in camera cottura. Ideale per una rapida ispezione della camera senza attivare cicli di cottura.

SCONGELAMENTO

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno. Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno deve essere chiusa. Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

Per un più rapido scongelamento della vivande è possibile attivare una funzione automatica che riscalda e mantiene la temperatura del forno a 80°C.

COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. Temperatura preimpostata sul forno è T190°C. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

COTTURA VENTILATA

La ventola e la resistenza circolare, permettono una distribuzione ottimale e rapida del calore, questo viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. Temperatura preimpostata sul forno è T165°C. Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande. È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.

GRILL CENTRALE

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. La Temperatura preimpostata sul forno è T200°C. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, panini caldi, ecc.

VENTOLA + DOPPIO GRILL

Il calore viene diretto sulle pietanze dagli elementi riscaldanti superiori verso il basso. L'azione della ventola, combinata all'azione doppio grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari. Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo es. bistecche, hamburger, verdure ecc. Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C. Temperatura preimpostata sul forno è T165°C. Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

VENTOLA + SUOLA

Questa cottura, particolarmente delicata e lenta è indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti. Indicata, inoltre, per piatti di pasticceria e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. La temperatura preimpostata sul forno è 165°C

COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA

Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato. È indicata per pane, focacce e lasagne. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce). Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. La temperatura preimpostata sul forno è 200°C

RESISTENZA SUOLA

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente. Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C.

FUNZIONE PIZZA

Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure. Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola. Viene così ricreata una condizione che si verifica nei forni a legna. Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C. La temperatura preimpostata sul forno è 165°C

FUNZIONE PRERISCALDAMENTO (PRH)

Questa funzione consente un rapido riscaldamento della camera cottura. L'uso di questa funzione è indicata prima di passare alla cottura di cibi lievitati. La temperatura preimpostata sul forno è 210°C

ETC FUNZIONE PULIZIA

Questa funzione consente di facilitare la pulizia interna del forno. Estrarre gli accessori dal forno, griglia e leccarda. Versare direttamente sul fondo 100-150ml di acqua saponata. Abilitare la funzione. La temperatura preimpostata sul forno è 80°C, mentre la durata del ciclo è di 20minuti. Trascorso il tempo di default si può pulire il forno con una spugna non abrasiva (lo sporco risulta facile da asportare perché ha raggiunto un certo grado di rammollimento)

Funzione pulizia pirolitica (modello F60CON XE)

Con la selezione del ciclo PIRO sul display vengono visualizzate le seguenti icone:

Il display propone un ciclo di auto pulizia della durata standard di 1ora e 30min.

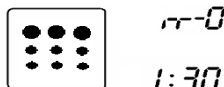
La durata del ciclo può essere modificata:

TEMPO MINIMO DI AUTO PULIZIA: 30 MIN.

TEMPO MASSIMO DI AUTO PULIZIA:3 ORE.

TEMPO DI DEFAULT AUTO PULIZIA: 1 ORA E 30 MIN.

Attenzione, se la porta forno non risulta chiusa correttamente la funzione di pirolisi non parte ed il forno rimane in attesa.

Con la porta chiusa il forno aziona il blocco porta, sul display viene visualizzato in modalità lampeggiante il simbolo "chiave" fino a chiusura completata, la funzione di pirolisi inizia e sul display vengono visualizzate le seguenti informazioni:

Se dall'avvio del motorino entro 15 secondi non viene correttamente chiusa la porta, sul display viene visualizzato, al posto del simbolo chiave, il codice errore **ER:08** e il ciclo di pirolisi non si avvia.

E' possibile eseguire un ciclo di pirolisi con avvio ritardato impostando entrambi i timer:

Il sistema propone un'ora di fine pirolisi che è uguale all'ora corrente sommata al tempo di durata pirolisi (1.30).

Utilizzare il tasto (+) per incrementare l'orario di fine processo, oppure il tasto (-) per decrementare l'orario.

L'orario visualizzato non potrà mai andare al di sotto di un tempo limite fissato pari a 30 minuti.

Il sistema alla conferma dei tempi o comunque dopo un beve periodo di attesa avvia il motorino blocco porta per bloccare quest'ultima.

L'avvio del ciclo avverrà quando l'ora corrente sarà uguale alla differenza tra orario di fine ciclo programmato e il tempo di durata ciclo.

ATTENZIONE: Nelle cotture con funzioni "GRILL" la porta del forno deve essere tenuta CHIUSA e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.

CONSIGLI PER LA COTTURA

	Nome Pietanza	Funzione di cottura	Temperatura di cottura	Durata cottura	livello
Sformati:	Cannelloni	Ventilato	180°	00h.45’	2
	Lasagne	Statico ventilato	160°	00h.50’	2
	Quiches	Ventilato	180°	00h.50’	2
	Sformati di patate	Ventilato	180°	01h.00’	2
	Sformati di Zucchine	Ventilato	180°	00h.50’	2
Pesce:	Dentici	Doppio grill	180°	00h.25’	3
	Salmone (filetto)	Traditional	180°	00h.30’	2
	Tonno (filetto)	Traditional	180°	00h.35’	2
	Trota (fileto)	Traditional	180°	00h.25’	2
	Cefali	Doppio grill	180°	00h.25’	3
Pane Pizza Dolci	Focaccia salata	Ventilato	220°	00h.20’	2
	Pane	Statico ventilato	220	00h.20’	2
	Pizza	Convection bottom	230°	00h.20’	2
	Torta salata	Ventilato	200°	00h.40’	2
	Panzerrotti	Ventilato	200°	00h.20’	2
	Crostata con marmellata	Ventilato	170°	00h.20’	2
	Torta di mele	Statico ventilato	170°	00h.35’	1
	Torta margherita	Statico ventilato	170°	00h.40’	2
	Muffins	Statico ventilato	190°	00h.15’	2
	Plum cake	Statico ventilato	170°	01h.00’	2
	Biscotti allo yogurt	Statico ventilato	170°	00h.15’	2
Carne	Arrosto di maiale	Statico ventilato	170°	01h.35’	2
	Arrosto di vitello	Statico ventilato	190°	01h.40’	2
	Pollo arrosto	Statico ventilato	190°	01h.00’	2
	Polpettone	Ventilato	180°	01h.10’	2
	Filetto di manzo	Statico ventilato	200°	00h.35’	2
	Costicine	Grill ventilato	200°	00h.40’	4

COME COMPORTARSI IN CASO DI ...

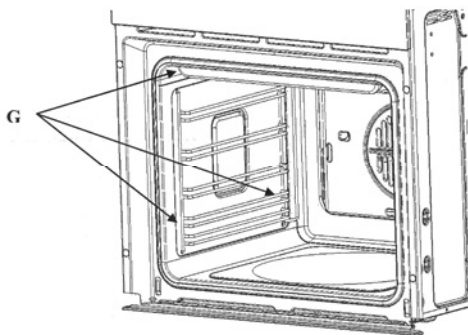
Anomalia

PROBLEMA	***SOLUZIONE***
Il forno non funziona	Controllare se l’interruttore onnipolare o eventuali interruttori differenziali (salvavita) dell’impianto elettrico risultano disinseriti. In caso di guasto sull’impianto elettrico consultare un’elettricista qualificato. Se dopo il reinserimento dell’interruttore onnipolare e/o differenziale il forno non dovesse ancora mettersi in funzione contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Non si accende la luce posta all’nterno della camera cottura	Sostituire la lampadina
Sul display viene visualizzata l’indicazione Er associato ad un numero (valido per programmatore EL -1100)	Vedere tavola codici Errore
Le cifre dell’ora corrente lampeggiano (valido per programmatore elettrici e per scheda EL -1100)	Probabile inteerruzione della rete elettricoa (Black-out). Impostare l’ora corrente.

In caso di un black out

- In caso di interruzione dell’alimentazione elettrica al ripristino di quest’ultima potrebbe rendersi necessario re- impostare l’ora corrente.
- Le impostazioni memorizzate non vengono perse .
- Se l’interruzione dell’alimentazione elettrica dovesse verificarsi durante una cottura, questa non può proseguire.

SMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI SU FORNI A PARETI LISCE

Estrarre, una alla volta, le griglie laterali G dai rispettivi fori.

RIMONTAGGI O DELLE GRIGLIE LATERALI

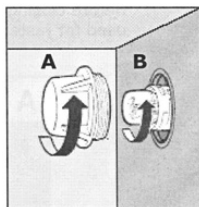
Inserire una alla volta le griglie. Prestare attenzione all'incisione ricavata sulla griglia. Quest'ultima deve inserirsi correttamente nei rispettivi fori, all'interno del forno.

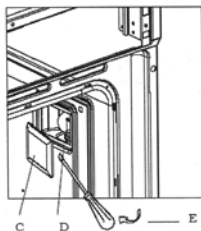
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

Si possono avere due tipi di lampada, rotonda e rettangolare. Entrambe hanno le seguenti caratteristiche:

- tensione di alimentazione 220-240 V (50/60Hz)
- potenza 25 W.
- Attacco tipo: E-14
- Temperatura massima di esercizio 300°C

Per la sostituzione della lampada rotonda procedere come segue:

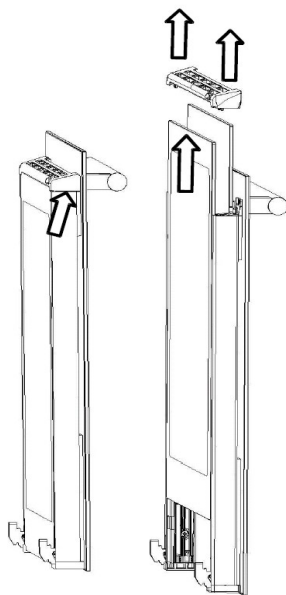
1. **Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.**
2. Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3. Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario.
4. Togliere la lampada **B** svitandola in senso antiorario.
5. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **A** .

Per la sostituzione della lampada rettangolare procedere come segue:

1 Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.
2 Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3 Togliere la griglia laterale.
4 Rimuovere il vetro **C**. aiutandosi con un cacciavite.**E.**
5 Togliere la lampada **D** svitandola in senso antiorario.
6 Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **C**
7 Inserire la griglia laterale.

SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE DEL FORNO

La guarnizione posta attorno al vano camera cottura se presenta crepe deve essere sostituita. Per motivi di sicurezza la guarnizione deve essere cambiata da un tecnico di un Centro Assistenza Autorizzato.

SMONTAGGIO PORTA FORNO

Porta a montanti

La porta a montanti può essere disassemblata per permettere la pulizia dei vetri.
Per farlo, togliere la parte superiore della porta agendo
sulle due estremità agganciate ai montanti laterali.
Sfilare i vetri (1 oppure 2 a seconda delle versioni) dalla propria sede facendo
attenzione al loro posizionamento per poterli re-inserire correttamente dopo la pulizia.
Per riassemblare la porta eseguire al contrario le fasi precedenti.
Se sui vetri è presente una scritta, questa dev’essere
leggibile guardando la porta dalla parte del vetro interno.
Se non è presente nessuna scritta ma c'è una cornice serigrafata sul vetro,
la stessa dev’essere rivolta verso l'interno porta, in modo da lasciare
il vetro completamente lucido visibile dall'esterno della porta.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Se le verifiche suggerite non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura e il numero di fabbricazione che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, si trovano solamente presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.